

# Alla scoperta di Modica

---

Un itinerario culturale e gastronomico da percorrere a piedi in 1-2 giorni per scoprire lentamente le preziose architetture dei palazzi patrizi e delle chiese barocche, i musei, i vicoli, gli scorci, sostando nei famosi laboratori dolciari del cioccolato e gustando la ricca cucina baronale.



Visite guidate:

- cooperativa Etnos [www.etnosmodica.it](http://www.etnosmodica.it)  
[info@etnosmodica.it](mailto:info@etnosmodica.it) - 0932/752897 - via Castello 21, Modica

## Armonie barocche

Modica può vantare antiche origini e fu crocevia di popoli e culture diverse. Antico centro siculo, fu occupata dai fenici e dai greci, che la chiamarono Motyka, e successivamente dai romani e dai bizantini. Sotto i due secoli di dominio arabo, col nome di Mohac, la città divenne un florido centro agricolo e commerciale. Dal 1091, con l'arrivo dei normanni, e per oltre 700 anni Modica fu una potente Contea, dapprima sotto la famiglia degli Aragonese e dei Chiaramonte, che costruirono chiese e palazzi in un grandioso stile gotico definito appunto "chiaramontano". Ad essi succedettero varie casate spagnole tra cui i Cabrera, a cui la leggenda fa risalire l'introduzione della famosa ricetta del cioccolato, che la Spagna aveva fatto conoscere in Europa importandolo dalle Americhe. Dal disastroso terremoto del 1693, che distrusse gran parte della Val di Noto azzerandone quasi totalmente le architetture medievali, rinacque la Modica barocca che ancora oggi si può ammirare nel suo splendore.



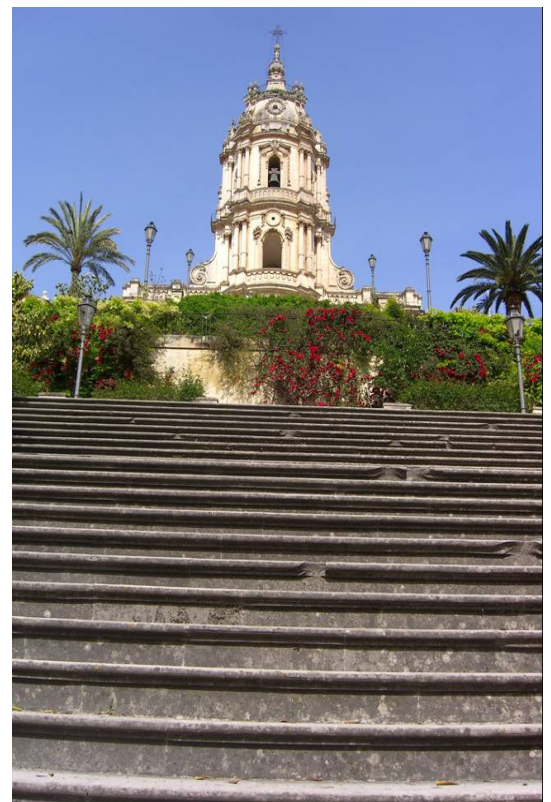
(cliccare sulla cartina per ingrandirla)

L'itinerario di scoperta della città parte dallo **spettacolare duomo di S. Giorgio**, a 5 minuti di passeggiata da AnimeaSud, per scendere poi verso **Modica Bassa**. La chiesa, capolavoro dell'architetto Gagliardi, sventa in cima ad una **scenografica scalinata** di 250 gradini che regala una veduta stupenda della città. Al suo fianco è **Palazzo Polara**, pregevole esempio di palazzo patrizio. Salendo a fianco della chiesa su via Crispi si giunge alle rovine del **castello dei conti** e alla **torre dell'orologio**, a picco su uno sperone di roccia che domina il centro storico. Attraverso suggestivi vicoli si raggiunge la **casa natale di Salvatore Quasimodo**, dove si conservano documenti, foto ed oggetti quotidiani del poeta premio Nobel per la letteratura.

Il Parco Letterario "Salvatore Quasimodo" ([www.quasimodo.it](http://www.quasimodo.it)) organizza nelle serate estive i **"viaggi sentimentali"**, per scoprire la bellezza di Modica attraverso la **poesia**.

Per vicoli e scale si scende ulteriormente fino alla **chiesetta rupestre di S. Niccolò Inferiore**, scoperta solo nel 1987, che conserva **pregevoli affreschi del XIV-XV secolo**.

Si giunge infine a Modica Bassa nei pressi della **cattedrale di S. Pietro**, che sovrasta corso Umberto I su una superba scalinata scandita dalle statue degli apostoli.





Lungo **Corso Umberto I** si affiancano i principali palazzi pubblici e patrizi di Modica, dalle sontuose forme barocche e dagli elaborati balconi, tra cui il **Palazzo della Cultura**, ospitante il **Museo Civico** e l'**Ufficio Turistico** ed il **Palazzo Grimaldi**, che accoglie la **Pinacoteca**.

Il fondovalle su cui Modica Bassa è adagiata era un tempo percorso da due torrenti confluenti nella fumara di Modica, il Pozzo dei Pruni e lo Iannu Mauru, che davano alla città un aspetto molto diverso da quello attuale, con ponti e canali. A seguito della terribile alluvione del 1902, in cui perdettero la vita centoundici persone, i torrenti furono canalizzati e coperti con la realizzazione del Corso Umberto I e di via Marchese Tedeschi. Una tacca nel muro della chiesa di **Santa Maria in Betlem** ricorda il livello cui giunse l'acqua in quel tempo. Approfittatene per visitare al suo interno la **cappella del Sacramento** (secoli XV-XVI), **prezioso connubio di elementi arabo-normanni, gotico-catalani e rinascimentali**.

Percorrendo i vicioletti che passano dietro il Convitto di San Domenico, oggi Palazzo Comunale, si raggiunge l'antica chiesa del **Carmine** (1390), della cui antica struttura restano il portale ed il rosone, conservante al suo interno una **Annunciazione del Gagini**. Nei pressi potrete visitare il **museo "Tommaso Campailla"**, dedicato al celebre scienziato e filosofo modicano che nel 1698 inventò le "botti" per la cura della sifilide. Volendo si può allungare il percorso fino al **Santuario della Madonna delle Grazie** il cui convento (**Palazzo dei Mercenari**) accoglie il **Museo etnografico**.

Perdetevi **tra i vicoli e le scale del vecchio quartiere ebraico di Cartellone**, passando per la chiesa del SS. Salvatore, salendo fino al Monastero di S. Anna (Archivio di Stato) e al Convento delle Benedettine da cui si gode un magnifico panorama. Passerete davanti a vecchie botteghe artigianali, orti, archi e pertugi fino a scendere al **Teatro Garibaldi**, uscendo nuovamente su corso Umberto I. Da qui, passando dietro il **Palazzo degli Studi** e la **chiesa di S. Maria del Soccorso** ed oltrepassando la targa che segna il confine tra le due chiese matrici S. Pietro e S. Giorgio, raggiungerete nuovamente il duomo di S. Giorgio terminando la visita di Modica Bassa.

Dopo aver dedicato tutto il giusto tempo a fare incetta del **rinomato cioccolato e della pasticceria modicana**, non perdetevi la scoperta di **Modica Alta**, la parte più antica della città, sede dell'**Università**, facilmente raggiungibile in pochi minuti da AnimeaSud, con un percorso che tocca pregevoli esempi di palazzi barocchi affacciati sul centrale Corso Regina Margherita, quali **Palazzo Minardo**, **Palazzo Salonia**, **Palazzo Florida**, **Palazzo Turlà**. Merita salire fino alla chiesa di S. Giovanni Evangelista, risalente al XII



secolo e ricostruita dopo il terremoto del 1693, e da qui arrivare al belvedere "Pizzo", il punto più alto della città, da cui si gode una **vista meravigliosa sui tetti, le chiese e la vallata**. Scendendo poi all'antica chiesa di S. Lucia ci si ritrova al punto di partenza.

Rilassatevi nel raccolto terrazzo di AnimeaSud, al sopraggiungere della sera, **assistendo alle miriadi di luci che si accendono sulla città**, per imprimervi nel modo migliore il ricordo di questi giorni modicani.



## Il segreto del cioccolato modicano



Percorrendo corso Umberto I ed affacciandovi sui vicoletti adiacenti, vi imbatterete nei tanti **laboratori artigianali del celebre cioccolato modicano**, dove è d'obbligo sostare per assaggiarne i prelibati gusti alla cannella, alla scorza d'arancio, al carrubo, al peperoncino, alla vaniglia, al cardamomo...

**Alcuni riferimenti di qualità: Bottega Equa Quetzal, Casa Don Puglisi, Dolceria Rizza, antica dolceria Bonajuto, Caffè dell'Arte.**

La **leggenda del cioccolato modicano** è da ricollegarsi al **dominio spagnolo** sulla Contea di Modica.

Si narra infatti che, nell'epoca dei Conquistadores, il valoroso re azteco Montezuma, in segno di amicizia,

avesse offerto al condottiero spagnolo Cortez una bevanda ottenuta da una pianta allora sconosciuta in Europa, il cacao. Il sapore di detta bevanda, ottenuta tritutando i semi del cacao e aggiungendo acqua, farina di mais, chili, cannella e semi di anice, dovette sembrare troppo amaro, perché gli spagnoli, importando la pianta insieme agli ori e agli argenti della civiltà azteca, ne corressero la ricetta, aggiungendo lo zucchero di canna.

Successivamente, la ricetta della **Xocoatl**, divenuta sinonimo di **gusto e nobiltà** in tutte le corti europee, giunse pure in Sicilia, nella Contea di Modica, ove rimase nella sua forma più autentica ed è stata tramandata immutata fino ai giorni nostri: dai semi di cacao, macinati su una pietra ricurva (la *metall* azteca) con uno speciale matterello di pietra, si otteneva una pasta molto amara, che veniva poi miscelata con zucchero di canna, spezie (per lo più cannella e vaniglia) ed altre essenze.

Ancora oggi questo **cioccolato in purezza** viene prodotto artigianalmente, ed è affiancato da una **ricca pasticceria** che comprende dolci e biscotti alle mandorle, al carrubo, e le celebri *mpanatigghie*, biscotti modicani per eccellenza, sempre di origine spagnola (derivati dalle *empanadas* sudamericane), realizzati con l'ardito accostamento di cioccolata e carne di manzo, concepiti per dare la giusta energia a chi un tempo avesse dovuto affrontare lunghi viaggi.